Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 11 czerwca 1927 roku. № 24.

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

J. RAUX.

# Wartość odżywcza piwa. [1])

(Odczyt wygłoszony z okazji „Dnia piwa" w Lille 6.4.27).

(Dokończenie).

Istnieje oprócz tego grupa ciał, których nie wykazuje rozbiór chemiczny, a które niezmiernie przyczyniają się do podniesienia wartości odżywczej piwa. Są to tak zwane „witaminy". Istota witamin jest dziś jeszcze nieznana i wiemy jedynie o ich istnieniu przez skutki ich działania, co w krótkich słowach przytoczę.

Przypuśćmy, że odżywiamy człowieka lub zwierzę pożywką, zawierającą wszelkie niezbędne do podtrzymania życia składniki a mianowicie: węglowodany, związki azotowe i ciała mineralne i że to pożywienie poddano wygotowaniu przez co zniszczono witaminy. Doświadczenia wykazały, że w tych warunkach ani wzrost jednostek młodych, ani odżywianie jednostek dojrzałych nie odbywa się normalnie. W wyniku spostrzegamy, że po pewnym czasie, zależnie od wypadku, jednostki tak odżywiane zapadają na różne choroby, jak krzywica (rachityzm) lub gnilec (szkorbut). Wiemy, że to ostatnie cierpienie powstaje i rozwija się prędko w wojsku odżywiającem się wyłącznie potrawami gotowanemi i konserwami. Jeżeli jednak do tego pożywienia dodamy surowych owoców, sałaty, świeżego masła i t. p. cierpienia bardzo prędko znikają. Ten szczęśliwy wynik przypisywać należy obecności witamin w surowych potrawach, dzięki którym odżywianie odbywa się normalnie.

Otóż liczni uczeni dowiedli, że drożdże zawierają również witaminy, które przechodzą do piwa. Wszelkie piwa nawet filtrowane nie są pozbawione nigdy pewnej ilości drożdży. Wreszcie zaznaczyć muszę, że, aczkolwiek niedawno dopiero stwierdzono obecność witamin w piwie, działanie przeciwgnilcowe tego napoju znane jest od bardzo dawna.

Czytając ostatnio pierwszy tom podróży kapitana Cook'a dowiedziałem się, nie bez zdziwienia, że w załadowanych na okręt sławnego podróżnika prowiantach znajdowała się znaczna ilość beczek stężonej brzeczki piwnej. Brzeczkę tę stosowano właśnie jako środek przeciwdziałający pojawieniu się gnilca u załogi. Kapitan Cook opisuje, że w miarę potrzeby, brzeczkę rozwadniano pewną określoną ilością wody, poczem zlewano ją do butelek po piwie, zawierających na dnie nieco drożdży i poddawano fermentacji. Na dnie butelek było zawsze sporo drożdży, gdyż miano wówczas do czynienia z piwem górnej fermentacji, które kończy fermentację w butelkach. Działanie przeciwgnilcowe w ten sposób otrzymanego piwa było bardzo energiczne, gdyż napój ten napewno zawierał pokaźną ilość drożdży.

Wszyscy napewno znają, zbawienne działanie drożdży przy owrzodzeniach i niema potrzeby szerzej się nad tem rozwodzić.

Podnosząc tu hygieniczne zalety piwa, możemy spotkać się z zarzutem, że piwo jest napojem bardzo łatwo ulegającym zaburzeniom i że choroby, którym piwo ulega, mogą uczynić je szkodliwem dla spożywców. Argument ten jest bezsprzecznie ważki, lecz bardzo łatwy do odparcia. Jeżeli uczynimy przegląd organizmów, mogących rozwijać się w piwie w pierwszym rzędzie znajdziemy drożdże (to jest organizmy spotykane najczęściej), które wprawdzie powodują lekkie zmętnienie piwa, mało jednakże wpływają na smak, a jak wyżej zaznaczaliśmy, ich wpływ na organizm ludzki jest tylko dodatni. Pozostają więc tylko bakterje jako jedyne możliwe niebezpieczeństwo. Na szczęście spotykamy w piwie jedynie bakterje kwasotwórcze, wytwarzające kwas mlekowy lub też kwas octowy, to jest kwas znajdowany w mleku zsiadłem i occie. Obecność tych właśnie kwasów wyklucza wszelką możność rozwoju bakterji gnilnych, mogą-

---

[1]) Tłumaczenie z upoważn. autora. Art. nin. ukazał się w Nr. 3 „Brasserie et Malterie" z dnia 20.IV.1927 r.

cych zawierać trucizny, kórych piorunujące działanie obserwujemy przy zatruciach potrawami. Gdy chodzi o piwo nic podobnego miejsca mieć nie może, najwyżej zaobserwować możemy pewne skwaśnienie, które wprawdzie nie wszystkim smakuje, a przedewszystkiem cierpiącym na dyspepsję, nie może jednak spowodować żadnych poważnych zaburzeń, gdyż kwas octowy jest doskonałą przyprawą, a kwas mlekowy idealnym środkiem dezynfekcyjnym kiszek; wiadomo wszystkim, że jest on stosowany przeciw biegunce u małych dzieci, a powszechnie znane są również różne fermenty mleczne, znajdujące się w sprzedaży w postaci specyfików lekarskich, stosowanych w szczególności w walce z chorobami kiszek.

Możemy więc twierdzić, że piwo „zepsute" nie jest napojem smacznym, ale z całą pewnością nie działa szkodliwie na zdrowie.

Zważywszy, z drugiej strony, jaką troskliwością zmuszony jest piwowar otaczać piwo podczas rozlewu, aby je uchronić od wszelkiego zanieczyszczenia bądź to przez powietrze, bądź to przez kontakt z rurami i różnemi naczyniami, musimy się zgodzić, że żaden napój w tej mierze co piwo nie zasługuje na nazwę „napoju hygienicznego". Umocnimy się jeszcze w tem przekonaniu, streszczając tu zalety, które piwu przypisać należy:

Piwo jest pożywką pełną, gdyż zawiera równocześnie węglowodany, składniki azotowe i ciała mineralne; jest to pożywka żywa, zawierająca dużą ilość witamin, gdyż jest wytworem procesu życiowego ziarna jęczmienia, które przez kiełkowanie przetworzone zostało na słód, a przedewszystkiem jest produktem żyjących komórek drożdżowych.

Piwo jest pożywką strawną i pobudzającą dzięki zawartości alkoholu, kwasu węglowego i składników chmielowych.

Piwo jest środkiem uśmierzającym i moczopędnym dzięki składnikom chmielowym.

Nic więc dziwnego, że lekarze zalecają spożywanie piwa przedewszystkiem przy cierpieniach nerwowych, pewnych cerpieniach żołądka i osobom karmiącym.

Zbyt wiele musielibyśmy poświęcić miejsca, chcąc przytoczyć tu zdania takich uczonych praktyków jak doktorzy Landouzy, Ruffier, Vincent etc.

Ostatnio p. P. Petit cytuje, podług pracy p. Würhrer'a, liczne opinje wybitnych lekarzy włoskich pp. Profesorów Sepelli (Brescia), Linguerri (Wenecja), Rossi (Lassare) i innych. Ostatni twierdzi:

„Ażeby dawka alkoholu uznana za nieszkodliwą, (t. j. 30 do 40 gr. dziennie) spełnić mogła pożyteczną rolę, pożądanem jest spożywanie napoju o małem stężeniu i niewskazanem jest używanie tych napojów, które zawierają przymieszkę alkoholów wyższych, bardziej szkodliwych aniżeli alkohol etylowy (t. j. alkohol zwykły).

„Tym warunkom najlepiej odpowiada piwo. Średnia 463 rozbiorów wykazała stężenie 3,44% alkoholu.

„Z punktu widzenia hygieny należy stwierdzić, że piwo jest najlepszym napojem, zawierającym alkohol, dlatego, że:

„a) Ze wszystkich napojów przyjemnych w smaku piwo jest tym napojem, którego stężenie alkoholowe jest najniższe.

„b) Piwo zawiera najmniejszą ilość alkoholu w największej pojemności, przez co osiąga się dostateczne działanie pobudzające przy ilości alkoholu nie przekraczającej granic dozwolonych (30 do 40 gr. dziennie). W ten sposób zmniejsza się niebezpieczeństwo nadmiernego spożycia alkoholu.

„c) Piwo zawiera wyłącznie alkohol etylowy i zupełnie nie spotykamy w nim alkoholów wyższych i eterów, to jest związków szkodliwych nawet w bardzo małych ilościach".

Musimy jeszcze podkreślić, że piwo jest napojem najtrudniejszym do fałszowania co potwierdzają daty urzędowych statystyk, wykazując, że procentowość prób zafałszowanych jest znikoma.

Wszystko powyższe aż nadto dowodzi, że stajemy w obronie dobrej sprawy. Nie należy się ociągać z rozpowszechnieniem tych dowodów pośród najszerszej publiczności, używając wszelkich możliwych dróg. W rzeczywistości zalety hygieniczne piwa naogół są mało znane szerszym warstwom, i jeżeli w prasie bardzo rzadko spotykamy o nich wzmianki, częściej jednak czytamy kalumnje, czerpane z bezwartościowych i zarzuconych prac ludzi, którzy nie mieli żadnego pojęca o piwie.

Jest bardzo pożądane, ażeby piwowarzy w tym celu wykorzystali wszelkie możliwości publicystycz-

ne, takie jak afisze, broszury propagandowe, artykuły w prasie, a nawet radjo.

Niema potrzeby wygłaszania dytyrambów na cześć piwa, ograniczmy się tylko do opubikowania świadectw wielkich uczonych, powiedzmy tylko prawdę, a ta sama sobie za świadectwo starczy, lecz powtarzajmy ją bezustannie, ażeby powoli przenikała najszersze masy. Zapoznajmy z nią w pierwszym rzędzie szynkujących, którzy są w bezpośrednim kontakcie ze spożywcą, a raz przekonani będą propagować spożycie piwa; należy otworzyć dla nich i dla ich głównych odbiorców bramy naszych browarów, zaznajomić ich ze szczegółami i sposobem fabrykacji, a będzie to najlepszym sposobem, dowiedzenia, że piwo jest napojem zdrowym i pożytecznym.

---

## JESZCZE Z WYSTAWY SANITARNO - HYGIENICZNEJ.

Dział statystyczno-hygieniczny, posiadający niezmiernie doniosłe znaczenie dydaktyczne, ze względu na dużą frekwencję i spore zainteresowanie szerokich sfer zwiedzających, na obecnej wystawie sanitarno-hygienicznej urządzony został nietylko staraniem Głównej Dyrekcji Zdrowia ale również lekarskich urzędów miejskich. Brały udział miasta: Kraków, Lwów, Katowice, Poznań i inne.

Oczywiście najokazalej wypadły prace Głównej Dyrekcji Zdrowia, z których najskromniej może wyglądał oddział walki z alkoholizmem. Szereg tablic statystycznych dotyczących wpływu alkoholizmu na rozwój umysłu dzieci, na przestępczość, śmiertelność i t. p. były bardzo ciekawym materjałem. Eksponaty anatomiczno-patologiczne, kilka podobizn działaczów walczących z alkoholizmem, nieco broszur i przezroczy dopełnia reszty.

Niestety w kierunku, jaki nasi antialkoholicy nadają swoim wysiłkom, niedoceniane jest piwo i o jego roli, jako narzędzia walki z pijaństwem, nic się nigdy nie mówi. Nie potrzebujemy więc dodawać, że i na obecnej wystawie piwo zostało potraktowane narówni z innemi napojami jak wódka, rumy, koniaki i likiery.

W salce, w której rozwiesił swoje eksponaty fizykat (Urząd Lekarski) miasta Lwowa, czeka nas niespodzianka. Dowiadujemy się ze zdumieniem, że piwo zawiera 5% alkoholu zaś piwo Grodziskie i tak zwane słodowe — aż 3%. Przeciwko temu oczywiście musimy zaprotestować. Wystawy hygieniczne takie czy inne, a w szczególności działy naukowe, mające charakter pouczający dla zwiedzających, muszą być zgodne z prawdą. Nie jest nam wiadomo na czem fizykat miasta Lwowa opiera swoje daty, ale musimy tu kategorycznie stwierdzić, że nie są prawidziwe i wprowadzają w błąd zwiedzających ze szkodą dla opinji piwa, uznanego za napój hygieniczny.

Pozatem spotykamy jeszcze piwo w dziale „Higiena matki i dziecka", znajdującym się również pod opieką Głównej Dyrekcji Zdrowia. Są tam wystawione eksponaty pokarmów pożytecznych i osobny dział pokarmów szkodliwych dla karmiących matek i brzemiennych. W tym ostatnim dziale widzimy konserwy z octem, musztardy, ostre sosy, likiery, rumy i... butelkę piwa.

Nie wchodząc w istotę sprawy, nie chcemy przytaczać odmiennych poglądów różnych uczonych i faktu, że np. we Francji, gdzie medycyna i hygiena stoją na bardzo wysokim poziomie, istnieje piwo tak zwane „la bière de nourrices", musimy tu omówić fakt niesłychany, przeciwko któremu zmuszeni byliśmy interwenjować w dyrekcji wystawy.

Na butelce piwa, zakwalifikowanej jako pokarm szkodliwy dla karmiących, umieszczono etykietę jednego z wielkich browarów, powiedzmy X. Świadomie czy nieświadomie, firmie X. wyrządzono poważną krzywdę. Wobec tego, że szkodę tę wyrządza w dodatku instytucja państwowa, obowiązana do rozważnych poczynań, fakt powyższy nabiera specjalnej wagi. W umysłach szerokich warstw zwiedzających wystawę i odnoszących się dość bezkrytyczne do wystawianych eksponatów, mogło powstać przeświadczenie, że za pokarm szkodliwy dla karmiących należy uważać piwo właśnie z browaru X. tembardziej, że do wystawy zostały dopuszczone zupełnie słusznie również browary. Rozumując dalej, na podstawie tego, że piwo z browaru X. wyróżnia się specjalną szkodliwością, gdy chodzi o matki karmiące, można dojść do logicznego wniosku, że i dla niekarmiących również, aczkolwiek w mniejszym zapewne stopniu, jest szkodliwe i tem się różni od piw innych browarów.

Oczywiście, gdyby na wystawie pośród takiego lub innego działu pomieszczono butelkę z napisem piwo, bez wymienienia jakiejkolwiek firmy, sprawa stałaby na zupełnie innej płaszczyźnie i nie mogłaby być powodem jakichkolwiek wystąpień.

Wobec osobistej interwencji, przedstawicieli firmy X. i C. Z. P. P. i S., Dyrekcja wystawy, uznając podobny sposób postępowania za niedopuszczalny, przyrzekła swoją interwencję wobec odnośnych czynników.

---

# Wiadra, litry i hektolitry.

Od czasu wprowadzenia urzędowych miar obowiązujących, a więc litrów i kilogramów upłynęło już lat siedem i niktby nie przypuszczał, że dziś jeszcze stare miary, jak np. „wiadro", stały się w handlu piwem narzędziem swego rodzaju konkurencji. Odbiorcy piwa na terenie b. Kongresówki a w szczególności na Kresach Wschodnich tak się zżyli z dawniej obowiązującemi jednostkami miar, że dziś jeszcze większość posługuje się, gdy chodzi o piwo, pojemnością wiadra.

Napozór wydaje się to rzeczą błahą, tembardziej, że przecież każda beczka do piwa jest ocechowana i wymierzona przez Państwowy Urząd Miar i pojemność jej, wyrażona ze ścisłością do 0,5 litra, nie przedstawia żadnych wątpliwości. A jednak piwo sprzedaje się nadal na wiadra, co przy wahaniu się pojemności beczek tak zwanych wiadrówek lub „jedynek" w granicach od 9 a nawet 8 do 13 litrów, wytwarza warunki niezdrowej konkurencji.

Konkurencja oczywiście w tym wypadku opiera się na znajomości psychologji odbiorcy i stosuje do klijenta dwie miary, zawsze jednak z korzyścią dla siebie.

Przypuśćmy, że klijent, poczciwy kmiotek, który z racji jakiejś uroczystości rodzinnej, po przybliżonem obliczeniu zaproszonych na uroczystość sąsiadów, doszedł do wniosku, że należy kupić 10 wiader piwa. O żadnych litrach oczywiście słuchać nie chce, gdyż popsułyby mu mozolnie opracowane wyliczenia. Zwraca się więc do browaru lub składu, gdzie ma otrzymać 10 „wiadrówek" po 13 litrów, za co żądają (przy cenie 50 zł. Htl) 65 zł. Ponieważ jednak na taki wydatek nie był przygotowany idzie do konkurenta, gdzie mu oferują również 10 „wiadrówek", przy tej samej cenie litrowej, za 45 zł., dla tej przyczyny, że „wiadrówki" w tym wypadku mierzą po 9 litrów.

Kombinując wraz ze zmianą pojemności „wiadrówek" wahanie ceny, otrzymuje się paradoksalne układy, w których cena zakupu bywa odwrotnie proporcjonalna do ceny jednostkowej, (litrowej).

Czy jest to konkurencja uczciwa?

W drugim wypadku mamy do czynienia z klijentem przebiegłym, który pozornie nie orjentuje się w miarach litrowych, uparcie domaga się podania mu ceny za wiadro i oczywiśce czujnem okiem wybiera „wiadrówki" jaknajwiększe, przez co znacznie obniża sobie ceny w stosunku do litra. Jeżeli jest to przytem pośrednik, właściciel piwiarni lub restauracji, a w dodatku dotychczasowy odbiorca innego browaru lub składu, z kolei sprzedający udaje naiwnego i nic jakoby nie wie o udzielonej w tej formie bonifikacji. Klijent jest skaptowany.

W ten to sposób starożytne „wiadro" staje się narzędziem ukrytej bądź co bądź konkurencji, której jednak nie uznajemy za wskazaną.

Zacytować przytem muszę dziwne zjawisko. W jednych okolicach b. Kongresówki jest duża tendencja do „małych wiadrówek" i browary, składy i handlujący piwem beczkowem starają się wprowadzić do obiegu jaknajwięcej beczek 9 i 10-cio litrowych, w innych natomiast miejscowościach jest wprost odwrotnie—handlujący piwem konkurują między sobą większą pojemnością „wiadrówek" i zjawiają się w obiegu coraz liczniej beczki 12 a nawet 14-to litrowe.

Miary pseudo-wiadrowe zachowały się nietylko w handlu piwem beczkowem ale również i butelkowem. W czasach przedwojennych ciągle w b. Kongresówce butelki mierzyły 0,6 litra czyli 20 butelek mieściło jedno wiadro. Otóż do dziś na Kresach Wschodnich skrzynka, zawierająca 20 butelek, w handlu piwem nosi również nazwę „wiadra", nie bacząc na to, że butelki mierzą po 0,5 nawet po 0,4 litra. Jasnem jest, że w tym wypadku powtarzają się wszystkie te same kombinacje, o jakich wspominaliśmy przy handlu piwm beczkowem, bynajmniej nie przyczyniając się do uzdrowienia wzajemnych stosunków handlowych i konkurencyjnych między browarami, składami, i handlującymi piwem.

Podobnie przedstawia się sprawa sprzedaży piwa na hektolitry, co obserwujemy w Małopolsce Wschodniej. Hektolitr jest jednostką miary a przy mierzeniu jego ułamków niewiadomo dlaczego, został zarzucony system dziesiętny, pomimo, że znalazł w matematyce tak wielkie uznanie.

Na dowód zaś tego, że handel piwem nie jest matematyką, sprzedaje się piwo na hektolitry, połówki, ćwiartki i ósemki, przyczem hektolitr mierzy około 108 ltr., połówka—55, ćwiartka—28, zaś ósemka—14. Naturalnie browar lub skład oblicza ceny ustalone dla jednego hektolitra, 50-ciu, 25-ciu i 12,5 litrów, a nadwyżka pojemności jest bonifikacją, świadczącą o niezwykłej uprzejmości wytwórców w stosunku do odbiorców. Nie potrzebujemy chyba dodawać, że troskliwa selekcja beczek, dokonywana przez czujniejsze jednostki zainteresowane, wytwarza tendencję do wzrostu tych gratisowych nadwyżek, co dodatnio odbija się na wyszynku piwa ale bije po kieszeni producenta lub hurtownika.

Zwyczaj ten, zakorzeniony jeszcze w czasach przedwojennych, jest dzieckiem ukrytej konkurencji i nadal oczywiście spełnia swe posłannictwo.

Anomalje, które tu przytoczyłem oczywiście nie są regułą nawet w tych okolicach, gdzie się zakorzeniły i browary lub przedsiębiorstwa handlu piwem, dążące do uzdrowienia i ujednostajnienia stosunków na naszym rynku, prowadzą z nimi ciężką walkę.

Walka ta oczywiście jest niezwykle trudna i pociąga za sobą duże ofiary, jak każda walka z ukrytem współzawodnictwem.

Mamy jednak nadzieję, że w przyszłości metody takiej konkurencji, bezwzględnie szkodliwe dla interesów producenta, dadzą się pokonać, i że nieuniknione w przemyśle współzawodnictwo przyjmie formy zdrowsze dla rozwoju naszej gałęzi przemysłu.

*M.*

---

## MEKSYK 1926.

Produkcja piwa w Meksyku w roku 1926 wzrosła o 30% w stosunku do roku poprzedniego. Urzędowe dane statystyczne za rok 1926 oceniają ogólną produkcję na 750.000 Htl. co odpowiadałoby spożyciu około $5^1/_2$ litr. na jednego mieszkańca.

---

## SZWECJA 1926.

Ilość browarów w Szwecji wzrosła w roku 1926 z 577 na 608. Z tej liczby tylko 162 browary produkują piwo obłożone akcyzą. Produkcja ich wynosiła 1.454.791 Htl. (w roku 1925 — 1.416.506 Htl.); inne zaś wyprodukowały 125.218 (w r. 1925—132.813 Htl.) piwa słabego wolnego od akcyzy. Jak z zestawienia dwóch lat wynika, spożycie piw mocnych wzrasta, słabych zaś upada.

Piwa typu pilzeńskiego (9,4 — 10,5%) wyprodukowano 1.185.521 Htl.; leżakowego (9,6 — 10,5%) — 245.018 Htl. i porteru (10,0 — 17,6%) — 24.252 Htl.

Do produkcji użyto 250.000 q. śrutu słodowego, 447.650 kg. chmielu, 14.000 kg. barwnika cukrowego, 13.500 kg. cukru i syropów i wreszcie 22.000 kg. kukurydzy.

Na 100 Htl. brzeczki dodawano do porteru średnio około 65 kg. chmielu, do piwa leżakowego 19 kg. i do piwa typu pilzeńskiego około 25 kg.

Dochody skarbowe z akcyzy przewyższały 17.600.000 koron szwedzkich.

---

## Z GDAŃSKA.

W Nr. 115 Tageszeitung für Brauerei czytamy korespondencję z Gdańska, w której p. H. Mankowski trudności w zwiększeniu produkcji browarów gdańskich upatruje w tem, że na terenie miasta otwarto trzy składy piwa przywożonego z Polski, które skutecznie, jak widać, konkurują z produkcją miejscową. Na rynku gdańskim znalazły zbyt trzy browary Pomorskie z Bydgoszczy, Chełmna i Kościerzyny.

Dalej korespondent wskazuje na fakt, że na Pomorzu rzucono hasło spożywania wyłącznie piw krajowych i proponuje środki odwetowe na terenie Gdańska. Przemilcza oczywiście to, że rzucenie podobnego hasła miało swe źródło w zalewie Pomorza piwem, browarów gdańskich, które, prowadząc politykę dumpingową kosztem kieszeni swoich rodaków, zdołał opanować północne rynki pomorskie i poważnie zachwiać bytem browarów polskich w opanowanej okolicy.

W dodatku browary gdańskie domagały się od Rządu Polskiego specjalnych ułatwień przywozowych dla piwa w celu dalszej penetracji na nasze rynki zbytu, co byłoby już przywilejem w stosunku do praw browarów miejscowych. Nadmienić musimy, że import piwa gdańskiego do Polski ze strony władz nie napotykał niestety żadnych trudności ze względu na

przysłowioną kurtuazję Polski wobec wiecznie boczącego się Gdańska.

Przywóz piwa gdańskiego na Pomorze znacznie przewyższa dziś nasz wywóz, noszący charakter ekonomicznej obrony przed rozżalonym napastnikiem.

*W.*

## Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wciąż wzrastająca ilość przedsiębiorstw trudniących się wyrobem napojów słodowych i stała tendencja do sprzedawania i szynkowania tego napoju jako piwa zmusiła C. Z. P. P. i S. do interwencji wobec Ministerstwa Skarbu, również ponoszącego z tego tytułu ogromne straty. Jako sposób zapobieżenia C. Z. P. P. i S. proponuje zaliczenie napojów słodowych do kategorji napojów podobnych do wina — i odpowiednie ich opodatkowanie.

---

W sprawie używania poszczególnych firm przy demonstrowaniu przez Główny Urząd Zdrowia na Wystawie Sanitarno-Hygienicznej pokarmów szkodliwych, C. Z. P. P. i S. wniósł skargę do Ministerstwa Spraw Wewnętrznych.

---



### OMYŁKA DRUKARSKA.

W „zgłoszeniach warki“ Wzór Nr. 9 w rubryce Nr. 3 zamiast „Godzina rozpoczęcia warki“ winno być „Godzina rozpoczęcia zacieru“, co należy poprawić przy wypełnianiu blankietów.

---

### CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Warszawa. | 7/VI. | 48 zł. |
| | 8/VI. | 48 zł. |
| Wilno. | 8/VI. | 50 — 53 zł. |
| Berlin. | 2/VI. | 236 — 268 Mk. n. |
| | 7/VI. | 235 — 270 „ „ |
| | 8/VI. | 236 — 270 „ „ |
| Hamburg. | 2/VI. | 12.75 hfl. La Plata |
| | 7/VI. | 12.80 hfl. Dun. Ros. |
| | 7/VI. | 12 65 hfl. Malting Barley |
| | 8/VI. | 12.60 hfl. La Plata |
| Chicago. | 1/VI. | Malting 90 — 97 cts. za bushel. |
| | 6/VI. | Malting 85 — 97 cts. za bushel. |
| | 7/VI. | Malting 85 — 97 cts. za bushel. |
| Nowy Jork. | 1/VI. | Malting 100 cts. za bushel |
| | 6/VI. | Malting 100 cts. za bushel |
| | 7/VI. | Malting 100 cts. za bushel |

### CENY CHMIELU.

Lublin 2/VI. Wobec stałej niepogody tendencja spokojna. Popyt zmalał. Jednak ceny utrzymano z bardzo nieznacznemi wahaniami. Notowano za 50 kg. w dol: chmiel wyborowy polski 135, I a 125, prima b 120, chmiel wołyński wyborowy od 100 do 105 dol. Natomiast słabsze gatunki w całkowitem zaniedbaniu; artykuły browarniane bez zmiany.

---

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.